

SPEISEKARTE

SUPPEN

KLARE FISCHSUPPE NACH „BREEGER ART“

MIT EINLAGE AUS KABELJAU UND SEELACHS,
FENCHEL, DILL, KARTOFFEL UND WURZELGEMÜSE MIT EINEM HAUCH PERNOD VERFEINERT
6.90 €

FEINE ROTE BETE-SUPPE

CREMIGE SUPPE VON DER ROTEN BETE
VERFEINERT MIT APFEL, MEERRETTICH UND BACON-FLOCKEN
6.50 €

VORSPEISEN

HERINGS-SCHNITTCHEN

ZARTE FILETS VOM KRÄUTERHERING NACH „MATJES ART“
MIT TATARSAUCE, GURKE-APFEL-DILL-RELISH UND PIKANT-WÜRZIGEN RADIESCHEN-SPROSSEN
AUF GERÖSTETEM DINKEL-APFELBROT
8.90 €

VARIATIONEN VON DER INKA TOMATE AN BURRATA-KÄSE

VARIATIONEN VON DER AROMATISCHEN INKA TOMATE MIT BÄRLAUCH-PESTO,
SERVIERT AN CREMIGEM BURRATA-KÄSE, TOMATENMOUSSE UND BROTCRISP
13.40 €

BETE-CARPACCIO MIT PICANDOU-ZIEGENFRISCHKÄSE

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE UND RINGELBETE MIT CREMIG-MILDEM ZIEGENFRISCHKÄSE
GRATINIERT MIT THYMIAN-WALNUS-CRUMBLE, SERVIERT AUF PUMPERNICKEL-BROT
10.50 €

SALATE

KLEINE SALAT-VARIATION

KNACKIGER MIX VON VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN UND REGIONALEM GEMÜSE
AN RADIESCHEN-SPROSSEN UND KRÄUTER-SENF-VINAIGRETTE
6.70 €

GLASNUDELSALAT MIT KIMCHI UND GARNELE

PIKANTER, MARINierter SALAT AUS GLASNUDELN, GEMÜSE UND PEPPERONI
VERFEINERT MIT ERDNÜSSEN, MARINIERTEM CHINAKOHL, WAKAME UND GEBRATENEN GARNELEN
14.90 €

SALAT-VARIATION MIT TRANCHEN VOM RUMPSTEAK

GEBRATENE TRANCHEN VOM RUMPSTEAK SERVIERT MIT SALSA VERDE UND FRISCH GERIEBENEM GRANA PADANO
AN EINEM KNACKIGEN MIX VERSCHIEDENER BLATTSALATE UND SAISONALEM GEMÜSE
15.90 €

ZU UNSEREN SUPPEN, VORSPEISEN UND SALATEN SERVIEREN WIR BAGUETTE.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KLEINES SEERÄUBERSCHNITZEL

GEBRATENES KLEINES SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN IN EINER KNUSPRIGEN HÜLLE GEBRATEN,
DAZU FRISCHE PILZE IN RAHMSAUCE UND KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGE
13.90 €

KLEINES KABELJAUFILET

KLEINES FILET VOM KABELJAU KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN AUF GESCHMORTEN DILL-GURKEN
MIT SENFSAUCE UND KARTOFFEL-ZITRONENPÜREE
14.90 €

KLEINER HERINGSTELLER

ZARTE FILETS VOM REGIONALEM KRÄUTERHERING „NACH MATJES ART“
SERVIERT MIT KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGE, FEINER HAUSFRAUENSAUCE UND SALATBEILAGE
13.90 €

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN, ALLERGENEN UND INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN STEHT IHNEN UNSERE CREW GERN ZUR VERFÜGUNG.
LUST AUF EIN DESSERT – UNSERE SERVICECREW EMPFIEHLT IHNEN GERN UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTKREATIONEN!

VEGETARISCHE GERICHTE

LINGUINE MIT BURRATA

CREMIGER BURRATA-KÄSE AUF SCHWARZEN LINGUINE, SERVIERT MIT TOMATENSUGO, BÄRLAUCHPESTO UND BROTKNUSPER
14.90 €

BOMBAY-CURRY MIT BRATLING

BRATLING AUF ERBSEN-PROTEIN-BASIS MIT KNACKIGEM GEMÜSE UND HIMALAYA BASMATI REIS,
DAZU PIKANT-FRUCHTIGE MASALA-CURRY-KOKOSSAUCE MIT GERÖSTETEN CHASHEWKERNEN UND SESAM
16.50 €

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„SEERÄUBERSCHNITZEL“

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN MIT LANDRAUCHSCHINKEN IN EINER KNUSPRIGEN HÜLLE GEBRATEN,
MIT KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGE UND FRISCHEN PILZE IN RAHMSAUCE
17.90 €

AROMATISCHES MAISHÄHNCHEN

SAFTIG GEBRATENE BRUST VOM MAISHÄHNCHEN AUF THYMIAN-ZIEGENKÄSE-POLENTA,
DAZU GELBE UND GRÜNE ZUCCHINI, CONFIERTE CHERRY-TOMATEN UND FRISCH GERIEBENER GRANA PADANO
22.90 €

ANGUS BURGER

SAFTIG GEBRATENER BURGER-PATTY VOM ANGUS RIND MIT TOMATE, KNACKIGEM SALAT,
TATARSAUCE, BACON-SAUCE, CHEDDAR UND KARAMELLISIERTEN BIER-ZWIEBELN
IN EINEM SCHMACKHAFT-LEICHTEM SAUERTEIG-BRÖTCHEN, DAZU SERVIEREN WIR POMMES FRITES
(AUCH ALS VEGANE VARIANTE MIT ERBSEN-PROTEIN-PATTY MÖGLICH)
17.00 €

BOMBAY BEEF

TRANCHEN VOM RINDERSTEAK MIT KNACKIGEM GEMÜSE AUS DER PFANNE UND HIMALAYA BASMATI REIS
AN PIKANT-FRUCHTIGER MASALA-CURRY-KOKOSSAUCE MIT GERÖSTETEN CHASHEWKERNEN UND SESAM
26.90 €

ZARTE IBERICO-BÄCKCHEN

ZART GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM IBERICO SCHWEIN IN EINER SCHMACKHAFTEN DUCKSTEIN-BIER-JUS,
SERVIERT AN KÖSTLICHEN SERVIETTEN-SAUERKRAUTKNÖDEL, BUNT GEPFEFFERTEN MÖHREN MIT SALZBLÜTEN
SOWIE GEBACKENEN ZWIEBELRINGEN
25.90 €

FISCH

SASSNITZER KRÄUTERHERINGE

ZARTE FILETS VOM REGIONALEM KRÄUTERHERING „NACH MATJES ART“ MIT HAUSGEMACHTER HAUSFRAUENSAUCE,
KARTOFFEL-KRÄUTER-DRILLINGE UND KNACKIGER SALATBEILAGE
17.90 €

PANNFISCH NACH „ART DES HAUSES“

FILET VOM KABELJAU KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN
AUF GESCHMORTEN DILL-GURKEN IN SENFSAUCE, DAZU SERVIEREN WIR KARTOFFEL-ZITRONENPÜREE
22.40 €

GEBRATENES SEELACHSFILET

GEBRATENES SEELACHSFILET MIT LANDRAUCHSCHINKEN UND SALBEI UMWICKELT AUF SCHWARZEN LINGUINE,
SERVIERT AN SAMTIGER BUERRE BLANC UND MEDITERRANEM GEMÜSE,
VERFEINERT MIT FRISCH GERIEBENEM GRANA PADANO
20.90 €

DORSCH-FISCHBURGER

SAFTIG GEBRATENE DORSCH-FRIKADELLE VERFEINERT MIT TOMATE, KNACKIGEM SALAT,
TATARSAUCE UND GURKE-APFEL-DILL-RELISH IN EINEM SCHMACKHAFT-LEICHTEM SAUERTEIG-BRÖTCHEN,
DAZU SERVIEREN WIR POMMES FRITES
16.50 €

LACHSFILET IN PUMPERNICKELWÜRZE

GEBRATENES FILET VOM NORWEGISCHEM LACHS IM PUMPERNICKELWÜRZE
AUF EINEM ROTE-BETE-KARTOFFELPÜREE, MARINIERTEM CHINAKOHL, GEPICKELTE RADIESCHEN UND MEERRETTICHSAUCE
23.50 €

APERITIF

SANDDORN
SPRITZ
0,2L 7.20 €

OCTOPUS
PROSECCO MIT CASSIS
0,2L 6.90 €

APEROL
SPRITZ
0,2L 6.90 €

WEISSWEIN & ROSÉWEIN

	GLAS 0,2 L	FLASCHE (0,75L)
„OSTSEEFISCH“ WEISSBURGUNDER, TROCKEN <i>WEINGUT KNÖLL & VOGEL, PFALZ</i> DER PERFEKTE BEGLEITER ZU ALLEN FISCHGERICHTEN. HERRLICH FRUCHTIG, LEICHT UND EIN WENIG SPRITZIG.	6.20 €	21.00 €
„MISTER WHITE“, HALBTROCKEN <i>WEINGUT KESSELRING, PFALZ</i> CUVÉE AUS SAUVIGNON BLANC, AUXERROIS UND GRAUBURGUNDER EIN FEINER CREMIGER UND WEICHER WEIN, DER DENNOCH ÜBER EINE LEBENDIGE FRISCHE VERFÜGT.	6.60 €	22.50 €
GRÜNER SILVANER QBA, TROCKEN <i>WEINGUT HIESTAND, RHEINHESSEN</i> KRÄFTIG UND FÜLLIG IM MUND, ABER NICHT AUFDRINGLICH. MILDE SÄURE BEGLEITEN DIESEN WEIN IN SEINEM GANZEN ABGANG. SO SCHÖN KANN SILVANER SEIN!	7.20 €	24.50 €
KREUZNACHER MÖNCHBERG SCHEUREBE, LIEBLICH <i>WEINGUT PAUL ANHEUSER, NAHE</i> HERRLICH BLUMIG UND FRUCHTIG MIT SCHÖNER RESTSÜSSE.	5.80 €	19.50 €
„FRÄULEIN ROSÉ“, TROCKEN <i>WEINGUT KESSELRING, PFALZ</i> CUVÉE AUS MERLOT UND ST. LAURENT DER WEIN ZEIGT EINE WUNDERBAR FRUCHTBETONTE NASE MIT AROMEN VON HIMBEEREN, GRANATAPFEL, KIRSCHEN. AM GAUMEN FRISCH, SAFTIG, TOLLE FRUCHT.	6.60 €	22.50 €

ROTWEINE

	GLAS 0,2 L	FLASCHE (0,75L)
„MADAME ROUGE“, TROCKEN <i>WEINGUT KESSELRING, PFALZ</i> CUVÉE AUS MERLOT UND ST. LAURENT HAT EIN ÜPPIGES BUKETT VON PFLAUME, CASSIS, UND KAKAO. AM GAUMEN IST ER FRISCH UND SAFTIG, MIT VIEL FRUCHT UND FINESSE.	6.60 €	22.50 €
PASSITIVO PRIMITIVO PUGLIA IGT, TROCKEN <i>PAOLO LEO, APILIEN, ITALIEN</i> DIE AROMEN VON ORIENTALISCHEN FRÜCHTEN, KOMBINIERT MIT FEINSTEM VIRGINIA-TABAK, ROSINEN UND SCHOKOLADE. AM GAUMEN IST DER WEIN ANGENEHM WEICH UND REIF. ER UMSCHMEICHELTE DEN MUNDRAUM MIT SEINER VIELFÄLTIGEN AROMATIK.	7.60 €	26.00 €
DADA NO. 1, HALBTROCKEN <i>FINCA LAS MORRAS, ARGENTINIEN</i> UNGEWÖHNLICH FRUCHTIG, WEICH & HARMONISCH DIESER WEIN IST WAHRHAFTIGER ROCK`N`ROLL IM GLAS.	7.20 €	24.50 €

SCHAUMWEIN

VALDO ORIGINE SPUMANTE BRUT, TROCKEN <i>SEKTKELLEREI VALDO, VENETIEN ITALIEN</i> FEINES UND FRUCHTIGES BOUQUET MIT LEBHAFTEM UND HARMONISCHEM GESCHMACK SOWIE ANGENEHMER RESTSÜSSE.	4.10 € (0,1L)	26.00 € (0,75 L)
--	---------------	------------------

BEI FRAGEN ZU MÖGLICHEN ZUSATZSTOFFEN UND INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN STEHT IHNEN UNSERE CREW GERN ZUR VERFÜGUNG.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO	0.2L	3.60 €	
SPRITE, FANTA, MEZZO MIX			
GRANINI FRUCHTSÄFTE	0.2L	3.80 €	
APFEL, ORANGE, KIRSCH, BANANE, SCHWARZE JOHANNISBEERE ODER PFIRSICH			
SAFTSCHORLE	0.45L	6.80 €	
ALLE SAFTSCHORLEN WERDEN IN FORM VON SEPARATEN FLASCHEN (FL. AUSGEWÄHLTER FRUCHTSAFT 0,2L & FL. WASSER 0,25L) ZUM SELBER MIXEN SERVIERT.			
SATOWER SANDDORNNEKTAR	0.2L	3.60 €	
SATOWER SANDDORNSCHORLE	0.45L	6.60 €	
VIO RHABARBERSCHORLE	0.3L	4.00 €	
HONEST EISTEE	0.33L	4.00 €	
GRÜNTEE MINZE, SCHWARZTEE HIMBEER-BASILIKUM, WEISSER TEE PFIRSICH-ROSMARIN			
LOONA TONIC WATER, GINGER ALE ODER BITTER LEMON	0.25L	3.20 €	
LOONA MINERALWASSER	0.25L	3.00 €	0.75L 6.50 €
STILL ODER FEINPERLIG			

BIERE

...vom Fass

ZAF`S (EIGENMARKE FÜR UNS GEBRAUT IN HAMBURG)	0.3L	3.50 €	
CARLSBERG	0.3L	3.70 €	0.5L 5.20 €
ASTRA	0.3L	3.30 €	0.5L 4.80 €
DUCKSTEIN	0.3L	3.90 €	0.5L 5.40 €
DUCKSTEIN WEIZEN	0.3L	4.00 €	0.5L 5.50 €
ALSTERWASSER	0.3L	3.70 €	0.5L 5.20 €

... AUS DER FLASCHE

STÖRTEBEKER BIO ROGGEN WEIZEN	0.5L	5.20 €	
STÖRTEBEKER BERNSTEIN WEIZEN	0.5L	5.20 €	

... ALKOHOLFREI

STÖRTEBEKER BIO WEIZEN	0.5L	5.20 €	
STÖRTEBEKER FREIBIER	0.33L	4.50 €	

WARME GETRÄNKE

KAFFEE	TASSE	3.20 €	POTT	4.20 €
ESPRESSO	EINFACH	3.20 €	DOPPELT	4.50 €
CAPPUCCINO ODER SCHOKOCCINO				3.50 €
MILCHKAFFEE ODER LATTE MACCHIATO				4.50 €
HEISSE SCHOKOLADE	OHNE SAHNE	2.80 €	MIT SAHNE	3.70 €
EILLES LOSER PREMIUM-TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)			KÄNNCHEN	4.60 €
STEIFER GROG				4.20 €
HEISSE SANDDORN SPEZIALITÄTEN	SAFT (ALKOHOLFREI)	5.20 €		
	SAFT MIT SCHUSS	5.90 €		